

**KELOMPOK USAHA TERASI PUGER<sup>1)</sup>****Ida Adha Anrosana<sup>2)</sup>, Ariesia Ayuning Gemaputri<sup>3)</sup>**<sup>1)</sup> Dibiayai oleh Dikti, Nomor : 090/SP2H/PPM/DIT.LITABMAS/II/2015<sup>2) 3)</sup> Jurusan Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember**ABSTRAK**

Kelompok Usaha Terasi Puger berlokasi di Desa Puger Kulon Kecamatan Puger Kabupaten Jember dengan waktu pelaksanaan selama 8 bulan. Kegiatan ini bertujuan mengatasi permasalahan yang dihadapi mitra dengan menawarkan suatu inovasi berupa modifikasi alat pengolah terasi ramah lingkungan, kapasitas produksi tinggi dan higienis serta memberikan pelatihan manajemen bisnis untuk meningkatkan usaha yang telah dilakukan. Target khusus yang ingin dicapai dari kegiatan ini adalah terbentuknya kelompok usaha terasi pugur yang mampu berdaya saing dalam pasar regional maupun nasional dengan kontinuitas produk yang terjamin. Metode yang dilakukan antara lain melalui demonstrasi alat, dan pelatihan pada mitra serta layanan jasa konsultasi. Hasil dari pelaksanaan kegiatan ini adalah pola produksi berubah menjadi lebih baik dan modern, pengemasan produk terasi Puger menjadi lebih menarik dan higienis.

*Kata kunci: Terasi Puger*

**PENDAHULUAN**

Udang rebon merupakan komoditi laut yang banyak ditemukan dalam jumlah melimpah di perairan Jember selatan, Kecamatan Puger khususnya Desa Puger Kulon sebagai pelabuhan perikanan di Kabupaten Jember merupakan daerah penghasil ikan laut. Berbagai jenis ikan laut yang dihasilkan sebagian dipasarkan dalam bentuk segar, dan tidak sedikit pula yang diolah menjadi berbagai produk olahan ikan seperti ikan kering, terasi pugur, krupuk ikan dan pindang. Pusat penghasil terasi pugur di Kabupaten Jember adalah di Kecamatan Puger tepatnya di Desa Puger Kulon.

Pengusaha terasi pugur di Desa Puger Kulon kurang lebih berjumlah 15 orang pengusaha, usaha ini dilakukan secara turun temurun baik metode pembuatan terasi pugur maupun proses pengemasan terasi pugur yang kesemuanya masih dilakukan secara sederhana dengan tenaga manusia. Permintaan terasi pugur yang diproduksi oleh pengusaha terasi pugur.

Desa Puger Kulon tidak hanya datang dari pasar-pasar di Kabupaten Jember saja, tetapi juga datang dari beberapa pasar di luar Kabupaten Jember. Upaya pemenuhan permintaan terasi pugur terkendala dengan keterbatasan alat pengolah terasi yang selama ini masih menggunakan alat penumbuk sederhana dan terkesan kurang higienis, sehingga produksi terasi pugur yang dihasilkan terlihat kurang higienis akibatnya tampilan produk yang dihasilkan terkesan kurang higienis dan kurang menarik.

Berpijak dari uraian di atas, maka salah satu alternatif yang ditawarkan dari kegiatan ini yaitu "*Memodifikasi Alat Pengolah Terasi*" yang diharapkan dapat menghasilkan terasi pugur dengan kualitas yang baik, higienis dan aman dikonsumsi sehingga produk lebih cepat terjual dan dapat bersaing dengan terasi pugur yang dihasilkan dari daerah lain di Jawa Timur. Kegiatan ini akan melibatkan khalayak masyarakat Desa Puger Kulon Kecamatan Puger selaku mitra khususnya pengusaha terasi pugur serta komponen institusi dari

Perguruan Tinggi, yaitu staf pengajar (dosen) sebagai pendamping kegiatan.

## TARGET DAN LUARAN

### 2.1 Target

Target dari kegiatan Ipteks bagi Masyarakat (IbM) kelompok usaha terasi ini adalah para pengusaha terasi yang merupakan khalayak sasaran atau mitra mampu memproduksi terasi menggunakan alat pengolah terasi modern.

### 2.2 Luaran

Luaran dari kegiatan Ipteks bagi Masyarakat (IbM) kelompok usaha pengolahan terasi ini berupa barang yaitu alat pengolah terasi berupa mesin penggiling bahan terasi dan metode pengemasan produk serta manajemen bisnis dan pemasaran.

## METODE PELAKSANAAN

### 3.1 Lokasi dan Sasaran Program

Kelompok sasaran program adalah kelompok usaha terasi di Kecamatan Puger Kabupaten Jember, yaitu UD Mita Jaya dan UD Farid.

### 3.2 Pelaksanaan

Keterbatasan alat pengolah terasi yang masih menggunakan alat penumbuk sederhana dan metode pembuatan terasi puger yang masih sangat tradisional di mana sangat tergantung pada tenaga manusia merupakan permasalahan yang selama ini belum mampu dipecahkan oleh pengusaha terasi puger Desa Puger Kulon (mitra).

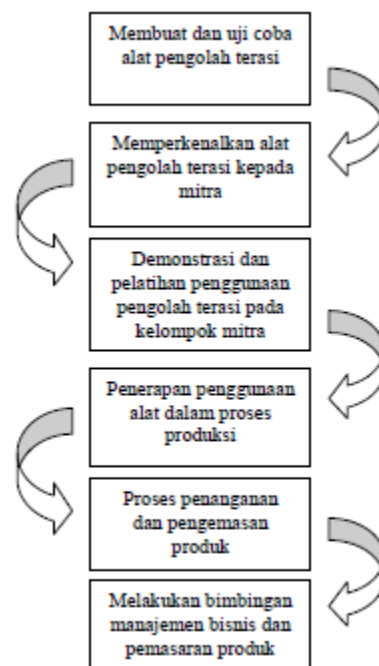
Secara rinci permasalahan yang berkenaan dengan usaha pengolahan terasi berdasarkan skala prioritas penyelesaian persoalan antara lain:

1. Bagaimana menghasilkan terasi puger dengan kuantitas dan kualitas yang baik, warna cerah, higienis serta aman bagi kesehatan sehingga lebih cepat terserap pasar

2. Bagaimana mengemas terasi puger agar tetap segar sampai di pasar Sehingga pengenalan dan modifikasi teknologi alat pengolah terasi diharapkan dapat mempercepat proses pembuatan terasi puger dan meningkatkan higienitas produk.

### 3.3 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan ini merupakan bagian utama dari kegiatan pengabdian Iptek Bagi Masyarakat. Kegiatan ini mulai dilaksanakan pada tanggal 4 April 2015 dan berakhir pada November 2015.



Gambar 1. Metode Kegiatan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada awal survey kegiatan di lokasi mitra Desa Puger Kulon, data yang diperoleh adalah keluhan mitra dengan keterbatasan produksi terasi terutama pada saat bahan baku udang rebon melimpah yaitu bulan Agustus sampai dengan bulan September. Keterbatasan produksi ini terkait dengan alat penumbuk terasi yang masih sangat tradisional dan hanya mengandalkan tenaga manusia sehingga

kemampuan produksinya pun sangat rendah.

Upaya yang ditawarkan dalam kegiatan ini adalah menawarkan suatu bentuk inovasi modifikasi alat penumbuk terasi menjadi alat yang lebih modern yaitu berupa alat penggiling terasi bertenaga mesin sehingga kapasitas produksi terasi dapat ditingkatkan dengan waktu operasi yang lebih singkat. Upaya ini ditindaklanjuti dengan pembuatan alat penggiling terasi bertenaga mesin sekaligus dilengkapi dengan mixer sehingga pencampuran bahan baku dengan garam tidak lagi dilakukan secara manual.

Permasalahan kedua yang ditemui dalam kegiatan ini adalah higienitas proses produksi terasi yang kurang terjaga sehingga produk yang dihasilkan pun higienitasnya masih rendah, hal ini terkait dengan wadah penampung bahan baku, hasil produksi dan tempat penyimpanan produk akhir yang masih rentan dengan kontaminasi bahan pencemar maupun bakteri dan organisme berbahaya lainnya seperti serangga, kecoa dan tikus. Permasalahan kedua ini ditindaklanjuti dengan menawarkan penggunaan wadah penampung bahan baku, hasil produksi dan wadah penyimpanan produk akhir yang lebih higienis berupa lemari penyimpanan produk akhir yang terbuat dari stainless steel sehingga aman dari kontaminasi bahan pencemar, serangga dan tikus.

#### 4.1 Materi Kegiatan

Berdasarkan identifikasi permasalahan mitra, materi yang diberikan dalam kegiatan ini adalah:

1. Pembuatan terasi puger dengan menggunakan alat penggiling terasi bertenaga mesin
2. Kreasi dan variasi pengemasan produk terasi puger
3. Penentuan harga jual produk dengan metode full costing
4. Analisis Usaha pembuatan terasi
5. Promosi dan pemasaran

#### 4.2 Hasil Yang Dicapai

Serah terima alat penggiling terasi setelah proses uji coba dan lemari penyimpanan terasi serta beberapa peralatan penunjang pengemasan dan bahan pengemas kepada mitra kegiatan dilakukan pada tanggal 25 Juni 2015.



Gambar 2. Mesin Penggiling Terasi

Produk terasi puger yang telah selesai proses fermentasinya sebelum dipasarkan dilakukan pengemasan supaya produk lebih higienis dan tahan lama dengan bentuk dan ukuran kemasan yang bervariasi sesuai hasil survey keinginan konsumen sehingga produk lebih cepat terserap pasar dengan nilai jual yang tinggi.



Gambar 3. Uji Coba Alat Pengolah Terasi

Indikator-indikator yang digunakan dalam mengevaluasi kegiatan ini adalah sebagai berikut:

1. Tingkat responsibilitas mitra kegiatan terhadap inovasi inovasi yang ditawarkan dalam kegiatan ini.
2. Tingkat kecepatan mitra kegiatan untuk mengadopsi dan mendifusikan inovasi yang telah dipelajari
3. Kemauan mitra kegiatan untuk mengaplikasikan teknik pembuatan terasi puger dengan menggunakan alat penggiling terasi dan metode pengemasan, penyimpanan, analisis usaha dan promosi serta pemasaran yang telah diajarkan

Pemasaran produk akhir dengan kemasan yang masih sangat tradisional merupakan permasalahan lain yang juga perlu diperhatikan dalam upaya meningkatkan nilai jual produk, dalam hal ini kegiatan IbM juga menawarkan bagaimana melakukan analisa bisnis dan membuat kemasan produk yang lebih inovatif dan variatif sehingga nilai jual produk menjadi lebih tinggi



(a) Kemasan Terasi UD. MITA JAYA

(b) Kemasan Terasi UD. FARID

Gambar 4. Kemasan Produk

## KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Kegiatan kelompok usaha terasi Puger yang telah dilaksanakan kurang

lebih selama 8 bulan dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini telah mengubah pola produksi terasi Puger ke arah yang lebih baik dan modern, membuka wawasan mitra kegiatan akan pentingnya mengemas produk dengan bahan kemasan yang aman, menarik dan berbagai variasi bentuk serta ukuran dapat meningkatkan nilai jual produk. Penggunaan media cetak dan elektronik dalam promosi dan pemasaran produk dapat mempercepat penyerapan produk dan memperluas jangkauan pasar

### 5.2 Saran

Kegiatan ini sebaiknya dilakukan pula di wilayah pesisir lain di Kabupaten Jember sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan pengolah terasi dan menjaga keberlanjutan produk unggulan kabupaten

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriyanto, E, Liviawaty. 1998. *Pengawetan dan pengolahan ikan*. Kanisius, Yogyakarta
- Anggawati, A. M. 1993. *Penanganan Ikan Segar*. Kumpulan Hasil-hasil Penelitian Pascapanen Perikanan, Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan, Jakarta
- Lukman, A. 2013. *Pembuatan Terasi*. Artikel. Majalah Sekar Edisi 115/2013, Jakarta
- Murdiah, S. 1983. *Beberapa Perubahan Hasil Olahan Tradisional Selama Penyimpanan Pada Suhu Dingin*. Laporan Penelitian Teknologi Perikanan, Jakarta
- Suprapti, L. 2002. *Membuat Terasi*. Kanisius, Yogyakarta